

Ausgabe 04/2020

## FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



Mönchengladbach, 17. August 2020

Mit diesem Presseservice liefert Valensina als eine der beliebtesten Fruchtsaft-Marken in Deutschland wissenswerte, lustige und manchmal auch skurrile Infohäppchen zu Themen aus der Fruchtsaftwelt, bietet praxisnahe Tipps und Tricks für den Einsatz von Fruchtsäften in der Küche und zeigt Hintergründe zur Herstellung von Fruchtsäften auf für Online- und Print-Redaktionen. Text und Bildmaterial stehen zur freien Verwendung. Für weitere Informationen können Sie uns gerne kontaktieren.

Ihr Presseservice Valensina

### Heute für Sie:

- ✓ Kurz gecheckt
  - Aktuelles
  - Unser Saft-Star des Monats: Tropical Frühstück
- ✓ Saftcheck
  - Fruchtsaft ist nicht gleich Fruchtsaft: Muttersaft
- ✓ Fruchtcheck
  - Die Guave
- ✓ Trendcheck
  - Food-Pairing mit Saft
- ✓ Küchencheck
  - Vier kulinarische Geschenke aus der Küche mit Orangensaft



### +++ Kurz gecheckt +++

#### Aktuelles

Am 1. November wird seit 1994 weltweit der Vegantag – World Vegan Day – gefeiert, da an diesem Tag der Engländer Donald Watson 1944 die „Vegan Society“ ins Leben gerufen hat. Was einst als Außenseiter-Bewegung gestartet ist, hat sich in den vergangenen zehn Jahren immer mehr zum Lifestyle-Trend entwickelt. Die Zahl der vegan lebenden Menschen in Deutschland hat sich um mehr als das Sechzehnfache von 80.000 auf heute 1.300.000 gesteigert. Deutschland liegt mit einem Bevölkerungsanteil von neun Prozent Vegetariern und Veganern nach Indien, Israel, Taiwan und Italien gemeinsam mit Österreich weltweit auf dem fünften Platz und das mit unaufhaltsam steigender Tendenz. Doch beim Einkaufen wird es manchmal schwierig, denn in vielen, scheinbar vegetarischen bzw. veganen Produkten können sich tierische Lebensmittel verstecken.

Wussten Sie, dass alle Fruchtsäfte von Valensina vegan sind? Säfte sollten eigentlich von Natur aus vegan sein, weil sie nur aus den enthaltenen Früchten bestehen. Allerdings können die Früchte bei der Safftherstellung mit tierischen Produkten in Verbindung kommen. Schweine- oder Fischgelatine waren lange und sind auch immer noch ein gängiges Mittel, um beispielsweise Säfte von Trübstoffen zu befreien. **Bei Valensina wird bereits seit 2014 gänzlich auf tierische Hilfsstoffe, um Säfte zu klären, verzichtet.** Das bedeutet: Weder Gelatine aus Schweineborsten und Knochen noch sonstige tierische Bestandteile werden bei der Herstellung der Säfte verwendet. Das Zauberwort: Ultrafiltration! Hierbei wird beispielsweise der

Ausgabe 04/2020

## FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



trübe Apfelsaft durch sehr feine Membranen gepresst, in denen die Trübstoffe hängen bleiben. Durch diesen mechanischen Prozess werden Säfte ganz ohne tierische Bestandteile von Trübstoffen befreit. Das macht alle Valensina Säfte vegan und darum tragen sie auch das Vegan-Label. Das einzig Tierische ist der Blütenhonig in den Nektaren von Valensina.

**Quelle:** Valensina GmbH



## **Unser Saft-Star des Monats: Tropical Frühstück**

### **Was ist das?**

Ein Fruchtsaft, der zu 100 Prozent aus Orangen, Ananas, Mango und Guave besteht, frei von tierischen Zusätzen ist, sowie ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und Zucker in die Flasche kommt.

### **Wie schmeckt's?**

Da den Früchten extra viel Zeit gegeben wird, um in der Sonne zu reifen und ihren vollen Geschmack zu erlangen, schmeckt der Fruchtsaft herrlich fruchtig-exotisch. Sonnengereifte Orangen, fruchtige Ananas, voll-reife Mango und der besonders exotische Geschmack der Guave lassen schon beim ersten Schluck die Sonne aufgehen.

### **Zu welchem Anlass trinkt man ihn?**

Wann immer man sonnenhungrig, beziehungsweise noch besser sonnendurstig, ist. Er passt sehr gut zu einem gemütlichen Brunch am Wochenende, eignet sich aber auch prima mit Mineralwasser verdünnt als fruchtiger Durstlöscher. Durch das extra-feine Aroma begeistert er aber auch beim Verfeinern z.B. von Quarkspeisen. Nach dem Öffnen muss der Saft gekühlt aufbewahrt werden und ist dann noch mindestens drei bis vier Tage haltbar.

Ausgabe 04/2020

## FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



### Wo bekommt man ihn?

Im Saftregal von gut sortierten Supermärkten. 1 Liter, UVP 1,79 Euro





## **+++ Saftcheck +++**

### **Fruchtsaft ist nicht gleich Fruchtsaft**

Man kann schon etwas ratlos werden, wenn man im Handel vor dem Saft- oder Kühlregal steht. Zum einen wegen der großen Sortenvielfalt, aber zum anderen auch wegen der prominenten Hinweise auf dem Etikett. An dieser Stelle erfahren Sie künftig mehr darüber, was sich hinter den Begriffen verbirgt, denn ob etwas sich Saft, Nektar oder Fruchtsaftgetränk nennen darf, regelt die Fruchtsaftverordnung.

### **Muttersaft**

Als Muttersaft bezeichnet man Direktsäfte aus Früchten mit hohem Säuregehalt wie beispielsweise Cranberry, Sanddorn, Schwarze Johannisbeere oder Holunderbeere. Der Muttersaft stellt häufig die Basis für Fruchtnektare dar. Da diese Säfte sehr intensiv und vor allem sauer schmecken, werden sie nicht pur, sondern meist verdünnt getrunken. Sie eignen sich als Basis für Mixgetränke oder Saucen und zum Abschmecken.



### **+++ Fruchtcheck +++**

#### **Die Guave**

**Das exotische Superfood sollte es eigentlich auf Rezept geben, denn die Frucht liefert nicht nur eine große Menge an immunstärkendem Vitamin C und Zink, sondern ist auch noch reich an knochenerhaltendem Vitamin K sowie weiteren Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen.**

Guaven gedeihen in tropischen und subtropischen Breiten und werden auch Quitten der Tropen genannt, da ihre Form und Größe an unsere Quitten erinnert. Die Früchte des immergrünen Strauchs oder des kleinen Baumes aus Mittelamerika können einen Durchmesser von knapp acht Zentimetern bekommen. Das Fruchtfleisch kann je nach Sorte weiß, grünlich oder rot sein. Wer etwas für seine Abwehrkräfte und die Fitness tun möchte, ist mit Guaven bestens bedient: Denn 100 g Guaven liefern fast die dreifache Tagesdosis Vitamin C, außerdem beachtliche Mengen an Folsäure, Kupfer und Kalium. Auch der Gehalt an Provitamin A ist beachtlich. Spannend für alle, die auf ihre Linie achten möchten: Guaven enthalten viel Pektin, das als Ballaststoff und natürliche Appetitbremse wirkt, weil es im Magen aufquillt und den Heißhunger bremst.



### **+++ Trendcheck +++**

#### **Food-Pairing mit Saft**

Wer zum Essen keinen Alkohol mag, für den sah die Getränke-Auswahl bislang nicht so prickelnd aus. Mit ein bisschen Know-how lassen sich aber aus Fruchtsäften, Tees und Gewürzen leckere Essensbegleiter zubereiten - Vorreiter des Trends sind Restaurants wie Horvath, Neobiota, Nobelhart & Schmutzig und das Sosein.

Dank ihrer Sorten- und Geschmacksvielfalt können Fruchtsäfte und -nektare von Natur aus ganz unterschiedliche Geschmäcker bedienen. Ob herb-säuerlich, fruchtig und spritzig oder samtig-süß, es findet sich immer ein passender Saft. Aufgrund komplexer Aromen und des feinen Zusammenspiels von Säure und Süße ergeben sich mit Fruchtsäften und -nektaren spannende Kombinationen. Darüber hinaus lassen sich Fruchtsäfte und -nektare super aromatisieren. In Kombination mit Kräutern und Gewürzen, aber auch Ölen oder bestimmten Teesorten kann man ganz neue Geschmacksnuancen kreieren. Ideal sind besonders Kräuter wie Rosmarin, Salbei, Minze, Estragon oder Lorbeer. Orangensaft lässt sich zum Beispiel besonders gut mit Salbei, Thymian, Basilikum, Anis, Pfeffer und Zimt verfeinern und passt gut zu mediterranen Gerichten, Currys, Salaten und Rinderbraten.





## **+++ Küchencheck +++**

### **Lifhack rund ums Thema Saft**

#### **Vier gewinnt: Kulinarische Geschenkideen mit Orangensaft**

Ob als Gastgeschenk, Mitbringsel oder Last-Minute-Idee zu Weihnachten – mit Präsenten aus der Küche kann man immer punkten. Wir haben vier köstliche Rezepte für Sie, die leicht und fix zuzubereiten sind.

#### **Orangen-Ingwer-Marmelade**

Für 6 Gläser à 250 g: 20 g Ingwer, 1 Vanilleschote, 1 Flasche 100% Erntefrisch gepresst Orange von Valensina, 500 g Gelierzucker (2:1)

1. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken oder reiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem kleinen Messer herausschaben.
2. Ingwer, Vanillemark und Vanilleschote, Orangensaft und Gelierzucker in einen Topf geben und aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mindestens 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Vanilleschote entfernen.
3. Die heiße Marmelade in saubere Gläser mit Schraubdeckel füllen und fest verschließen.



### **Orangen-Senf**

Für 4 Gläser à 80 ml: 600 ml 100% Erntefrisch gepresst Orange von Valensina, 2 EL Cointreau, 1 TL Koriandersamen, 2 Kardamomkapseln (zerdrückt), 20 g Ingwer, 100 g Feigen (getrocknet, grob gehackt), 2 EL braune Senfkörner 3 EL gelbes Senfpulver, 1 EL brauner Zucker, 2 EL weißer Balsamico Essig, 2 EL braune Senfkörner

1. Orangensaft, Cointreau, Koriander, Kardamom und Ingwer ca. 10 Minuten auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Dann durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. Feigen und Senfkörner zum eingekochten Saft geben und pürieren. Das Senfpulver untermischen und den Senf mit Zucker und Essig abschmecken. Dann in Gläser füllen.

### **Orangen-Likör**

Für 2 Flaschen à 500 ml: 1 Vanilleschote, 400 g Zucker, 1 kleine Zimtstange, 750 ml 100% Erntefrisch gepresst Orange von Valensina, 700 ml Doppelkorn

1. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben. Schote und Mark mit dem Zucker, 500 ml Wasser und der Zimtstange 10 bis 15 Minuten sirupartig einkochen lassen.
2. Zimtstange und Vanilleschote entfernen, den Orangensaft untermischen und etwas kaltstellen.



3. Doppelkorn mit dem Orangensirup mischen und zugedeckt 1 bis 2 Tage kalt stellen. Den Likör durch ein Sieb in saubere Flaschen gießen und verschließen.

### **Orangen-Früchtebrot**

Für ein Brot: 150 g getrocknete Aprikosen, 150 g getrocknete Apfelringe, 100 g Feigen, 1 TL Vanille (gemahlen), 300 ml 100% Erntefrisch gepresst Orange von Valensina, 150 g Mandeln (mit brauner Haut), 150 g Haselnüsse, 100 g Pistazien, 100 g brauner Rohrzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei (M), 200 g Dinkelmehl (Type 630), 1 ½ TL Backpulver

1. Aprikosen, Apfelringe, Feigen, Vanille und Orangensaft zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mandeln und Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 10 Minuten darin rösten. Dann herausnehmen und ebenfalls abkühlen lassen.
3. Eine Kastenform (ca. 24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Früchte mit Zucker, Salz, Nüssen, Ei, Mehl, Backpulver und der Kochflüssigkeit mischen. Den klebrigen Teig in die Form geben und 1 ¼ Stunden in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Ausgabe 04/2020

## FRUCHTSAFTPOST | PRESSESERVICE von VALENSINA

Fakten, Wissen, Tipps und Impulse für Ihre Redaktion



Die Fruchtsaftpost ist ein monatlicher Service für Medien mit aktuellem Bild- und Textmaterial über Valensina zum Downloaden inklusive der Hinweise zu Credits. Wir freuen uns sehr, wenn die Themen für Ihre Publikation interessant sind und beantworten gern Ihre Fragen. Sollten Sie über einen kurzen Hinweis Valensina inhaltlich einplanen, freuen wir uns sehr. Alle Themen finden Sie gebündelt im Pressebereich auf [www.valensina.de](http://www.valensina.de).

Weitere Informationen: [www.valensina.de](http://www.valensina.de)

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

Hersteller:

**Valensina GmbH**

Ruckes 90, 41238 Mönchengladbach

[www.valensina.de](http://www.valensina.de)

[www.facebook.com/valensina.de](https://www.facebook.com/valensina.de)

[www.youtube.de/valensinade](https://www.youtube.de/valensinade)

[www.instagram.com/valensina](https://www.instagram.com/valensina)

Pressekontakt:

**kommunikation.pur GmbH**

Schirin Kunzendorf

Sendlinger Straße 31, 80331 München

Tel.: +49.89.23 23 63 47; Fax: +49.89.23 23 63 51

E-Mail: [kunzendorf@kommunikationpur.com](mailto:kunzendorf@kommunikationpur.com) oder

[valensina@kommunikationpur.com](mailto:valensina@kommunikationpur.com)

[www.kommunikationpur.com](http://www.kommunikationpur.com)